

LA VIGNE EN BEAUJOLAIS AU MOYEN AGE

PAR

FLORENCE GENEVOIS

INTRODUCTION

La région du Beaujolais présente les caractères qui déterminent l'apparition des grands vignobles commerciaux : un terroir propice et l'indispensable voie navigable au bas de ses collines. Pourtant l'essor de sa viticulture ne date que du XVII^e siècle. Au Moyen Age, son histoire est celle d'un vignoble de moyenne étendue, suffisant aux besoins de la province, à qui a manqué l'impulsion donnée à d'autres vignobles par les moines, un archevêque, un prince ou une riche bourgeoisie : une implantation clairsemée dans les premiers siècles, la formation de vignobles essentiellement urbains, des méthodes de culture encore frustes en constituent les principaux traits. On peut pourtant suivre, au travers de la crise agricole et démographique de la fin du Moyen Age, l'émergence des premiers investissements bourgeois et des premières réputations de crus.

SOURCES

Les cartulaires et polyptyques permettent d'étudier les premiers siècles du Moyen Age. Les plus importants sont le cartulaire de l'abbaye de Savigny en Lyonnais, les chartes de l'abbaye de Cluny, le cartulaire de Saint-Vincent de Mâcon, le cartulaire du chapitre Notre-Dame de Beaujeu, le cartulaire lyonnais, le cartulaire des fiefs de l'église de Lyon.

L'essentiel de la documentation provient ensuite des Archives départementales du Rhône, où les fonds ecclésiastiques surtout sont très riches. Les documents dépouillés appartiennent en grande partie à la série G où sont classées les archives du chapitre Saint-Jean et surtout de son obéance d'Anse, des chapitres Saint-Paul et Saint-Just et du chapitre Notre-Dame de Beaujeu. Dans la série H, les archives de l'abbaye de Savigny ont fourni quelques éléments, de même que les terriers du membre de Belleville des Hospitaliers, dans le fonds de l'ordre de Malte. Les quatre registres de notaires de la série E ont été con-

sultés ainsi que quelques titres de famille. Enfin, tous les documents intéressants les sires de Beaujeu sont issus de la série P des Archives Nationales (titres de la maison de Bourbon).

PREMIÈRE PARTIE

LA VIGNE DES ORIGINES AU XIII^e SIÈCLE

CHAPITRE PREMIER

AUX ORIGINES DU VIN ET DU VIGNOBLE

D'après les recherches archéologiques, les premières importations de vin dans la région datent du I^{er} siècle avant notre ère. On n'a pas retrouvé, en effet, d'amphores vinaires hellénistiques mais des amphores romaines de l'époque républicaine (du type Dressel 1). Les sites concernés sont peu nombreux en Beaujolais car l'archéologie s'est longtemps consacrée à l'étude du site urbain de Lugdunum. Des amphores ont été découvertes à Chessy-les-Mines, Amplepuis et Pontcharra-sur-Turdine. Dans la vallée de la Saône, un seul site a livré de telles découvertes : celui de Ludna, près de Saint-Georges-de-Reneins, lieu de passage important à proximité du gué de Grelonges. Cette différence entre nord et sud du Beaujolais tient au fait que le peuplement était plus dense dans les vallées de l'Azergues et de la Turdine qu'au nord de Villefranche.

En ce qui concerne la date d'implantation de la vigne, on peut avancer le II^e siècle de notre ère. Toutefois, les témoignages archéologiques ont été découverts dans les régions limitrophes : sur l'oppidum du Crêt-Châtelard, des pépins de raisin, des morceaux de ceps et de sarments datent au plus tard du tout début du III^e siècle ; à Roanne, une serpette de vigneron fournit un indice ; dans l'Ain, des vignes sont mentionnées sur des testaments épigraphes des environs de 150. Dans le Rhône, on ne dispose encore d'aucun témoignage concret, mais Lyon était le lieu de départ d'exportations de vin et le peuplement très riche et dense du sud du Beaujolais pourrait être expliqué par une culture limitée de la vigne.

CHAPITRE II

LA VIGNE DU IX^e AU XIII^e SIÈCLE

L'introduction de la vigne dans les terroirs suit, bien sûr, la progression des hommes. A la fin du X^e siècle, la basse vallée de l'Azergues et les collines proches du Mâconnais sont les régions les plus peuplées. La vigne est souvent unique dans l'exploitation et située près des bâtiments et du jardin où sont les meilleures terres. Des vignes apparaissent ensuite près de Beaujeu, à Charen-

tay, Morgon, Cogny. En 1090, le chapitre de Beaujeu peut commercialiser ses productions car le sire de Beaujeu lui en accorde la permission. Le contrat de complant a été peu pratiqué : on n'en possède que deux exemples dans le cartulaire de Savigny. Les redevances attachées aux vignes sont fort variées, mais la tâche apparaît très tôt dans les vignes de Savigny sous la forme d'une redevance du neuvième.

A la fin du XII^e et au début du XIII^e siècle se dessine une forte expansion du vignoble, qui détermine la localisation des siècles suivants. Les plantiers abondent en effet dans les textes. Les seigneurs tirent aussi un revenu supplémentaire de la vigne en faisant payer aux tenanciers un droit de garde spécifique aux vignes. Les tâches du quart des raisins apparaissent à ce moment, surtout dans le sud de la région.

CHAPITRE III

LES GRANDES EXPLOITATIONS

Les exploitations les mieux connues sont celles du prieuré clunisien de Marcigny-sur-Loire, constitué par un laïc qui en fait don en 1066. Il est enclos, comprend plusieurs vignes et est équipé de tout le matériel : pressoir et tonneaux. L'initiative monastique n'était donc pas seule à promouvoir la plantation des vignes dans la région. Le domaine suivant est celui de l'abbaye de Cluny à Arpayé, au nord du Beaujolais. Cette partie de la réserve clunisienne est connue par une enquête du milieu du XII^e siècle décrivant les revenus des douze doyennés clunisiens. Cluny pratique la spécialisation des cultures selon les propriétés du sol ; Arpayé est le deuxième doyen pour la production de vin et peut produire plus encore, selon les enquêteurs.

Cette spécialisation des cultures est observée par toutes les abbayes, notamment celle de Belleville : ses granges, terres et moulins sont situées dans la plaine de la Saône mais ses vignes sont à Odenas et à Brouilly.

DEUXIÈME PARTIE

LE VIGNOBLE À LA FIN DU MOYEN AGE

CHAPITRE PREMIER

LOCALISATION

Les vignobles beaujolais sont surtout situés aux abords des villes. Les habitants possèdent des vignes le plus près possible de leur habitation et les seuls propriétaires lointains viennent des paroisses de la montagne où la vigne ne pousse pas. Le vignoble des habitants de Beaujeu s'étend sur les paroisses de Beaujeu,

les Étoux, Lantigné et, à un moindre degré, Quincié. La part de la vigne dans les tenures y est de 10 à 20%. Villefranche a donné naissance à un autre vignoble, qui s'étend dans toutes les paroisses voisines, la ville elle-même, située dans la plaine de la Saône, ne se prêtant guère à la viticulture. Les paroisses concernées sont celles de Limas, Liergues, Cogny, Lacenas, Gleizé, Denicé, Blacé, Saint-Julien-sous-Montmelas, Arnas. Il ne reste presque aucun terrier concernant la région de Villefranche, mais la part des parcelles occupées par la vigne pouvait avoisiner les 20%. Le vignoble d'Anse est aussi important et, avec lui, le vignoble de la basse vallée de l'Azergues jusqu'au Bois-d'Oingt, qui peut être considéré comme « urbain » car il fait partie de la zone d'approvisionnement de Lyon. Seule Belleville n'a pas provoqué la création d'un vignoble ; ses quelques vignes sont à proximité de la ville dans des terrains peu appropriés et même dans la commune proche de Saint-Jean-d'Ardières le pourcentage de vignes ne dépasse pas 6%.

Entre ces vignobles urbains, il existe des vignobles de type intersticiel, qui se développent dans des sites particulièrement favorables et non en fonction de la proximité d'une grande agglomération. Le meilleur exemple en est offert par les vignobles de Brouilly et Charentay, qui attirent les investissements de bourgeois les plus riches de Beaujeu et Belleville. Ce mouvement est entamé dès le XIV^e siècle, mais c'est surtout dans la deuxième moitié du XV^e siècle que l'on relève les faits les plus significatifs. En 1483-1485, par exemple, le doyen du chapitre de Beaujeu se constitue un domaine viticole d'au moins cinquante ouvrées à Brouilly en achetant huit parcelles jointives et un pressoir.

Ailleurs, chaque village bien situé possède son petit vignoble et on trouve même des vignes dans la plaine de la Saône, à Dracé par exemple.

Les clos sont nombreux dans les pays de vignoble : on en dénombre au moins six à Beaujeu, d'assez grande étendue. Les ordonnances contre la vaine pâture et les tenanciers négligents qui ferment mal les clos abondent, car bovins et chèvres ravagent souvent des vignes. Les parcelles sont parfois bordées de fossés servant soit à l'irrigation, soit à l'assainissement du terrain, soit à l'écoulement de l'eau dans les pentes pour éviter le ravinement. Les superficies sont souvent modestes ; elles peuvent être calculées surtout pour le nord du Beaujolais, car les terriers ne donnent pas toujours les surfaces. La majorité des parcelles mesure de cinq à dix ouvrées à Beaujeu. Les vignes de plus de quinze ouvrées sont exceptionnelles. Ailleurs les moyennes observées sont encore plus basses (de deux à sept ouvrées).

CHAPITRE II

LA PLACE DES VIGNES DANS LA PROPRIÉTÉ

La part des vignes dans les réserves seigneuriales est difficile à apprécier, car les hommages ne donnent presque jamais la composition d'une seigneurie. Il semble cependant que chaque seigneur possède une ou deux vignes, généralement dispersées comme l'ensemble du domaine. Dans certains cas, le seigneur tient à conserver sa vigne en franc-alleu et l'exclut de l'hommage. Les vignes du chapitre de Beaujeu sont situées pour une grande part à Beaujeu, mais aussi à Brouilly, Charentay et Saint-Julien-sous-Montmelas. Toutefois les vignes les plus éloignées coûtent trop à entretenir : les vignes de Charentay et de Saint-

Julien tombent en friche au début du XIV^e siècle. Les premières seront replantées à l'extrême fin du XV^e siècle et les autres accensées. Les vignes du sire de Beaujeu s'étendent de Vergisson en Mâconnais aux environs de Villefranche ; il possède plusieurs clos très vastes mais ceux-ci seront accensés au cours du XIV^e siècle parce qu'ils coûtaient trop cher à cultiver.

En l'absence d'inventaires de biens, il est impossible d'estimer la part de vignes dans les exploitations paysannes, sinon au moyen des terriers qui donnent les moyennes indiquées plus haut. Les vignes allodiales sont extrêmement rares. Les tenures supportent deux sortes de redevances : le cens et la tâche. Les cens sont payés rarement en vin (en général moins de 10%). La tâche est le plus souvent du quart des raisins.

Les vignes des habitants de Lyon sont généralement situées à l'ouest de la ville, sur le plateau. En 1388, très peu de Lyonnais possèdent des vignes en Beaujolais, sauf à Anse, Châtillon et Chazay-d'Azergues, Lucenay et Morancé. A partir des nommées de 1443, ils deviennent plus nombreux mais la zone d'investissement ne dépasse pas Chessy dans la vallée de l'Azergues et Villefranche au nord. Les vignes n'y sont d'ailleurs pas prédominantes et les prés sont plus estimés.

CHAPITRE III

LA CRISE DU VIGNOBLE

La répercussion de la crise démographique sur la viticulture est immédiate. Dans les terriers du milieu du XIV^e siècle, sa part baisse parfois des deux tiers. La vigne laisse la place à des cultures plus nourricières et particulièrement aux verchères. D'autres vignes tombent en friche ou bien leur superficie est réduite car les bras manquent pour les travailler. Les seigneurs réduisent les cens et surtout suppriment les tâches pour reconstituer le vignoble.

Au cours du XIV^e siècle, la part des vignes reste stable dans les régions les moins viticoles (Belleville par exemple) et remonte légèrement ailleurs. Les réaccensements de terres en friche sont encore fréquents mais le seigneur exige de plus en plus souvent des introges. Les tenanciers obtiennent des amodérations de cens par plusieurs moyens : en cessant de payer la redevance, en menaçant de faire quittance. Les remises sont alors accordées moyennant paiement d'une somme d'argent ou imposition sur la vigne d'une pension rachetable correspondant au manque à gagner pour le seigneur.

TROISIÈME PARTIE

CULTURE ET PRODUCTION

CHAPITRE PREMIER

LES TRAVAUX DES MOIS

Le déroulement des travaux des vignes est connu par les quelques baux de culture conservés et par quelques accensements comportant des clauses de culture, notamment ceux des vignes du sire de Beaujeu. Un seul compte de culture nous est parvenu, et encore de seconde main.

La taille est pratiquée à l'aide du *goy* ; tailler se dit *puher* ou *asarper* ou *essarmentare*. Le terme *ablaver* désigne l'émondage des rejets souterrains. Enfin le terme *curare* désigne la seconde taille, consistant à éliminer les bourgeons secondaires et des feuilles.

Le fossorage est bisannuel en Beaujolais. On emploie souvent le verbe *fossorer* pour désigner les deux opérations mais les termes exacts sont *proissendre* et *biner*. L'outil est le *fessour*, sorte de houe triangulaire. Le tierçage, qui existe en Lyonnais, n'apparaît jamais dans les textes beaujolais, sauf dans l'accensement des clos du sire de Beaujeu à Vergisson, situé en Mâconnais.

L'échalassage et le liage des ceps est effectué après le binage. Les échalas sont fait de *mayeria*, bois dont on ne connaît pas l'essence. Certaines vignes disposent à proximité d'un petit bois où les tenanciers sont autorisés à recueillir le bois pour les fabriquer. La fumure est attestée dans un texte pour une vigne de Beaujeu. Enfin, il faut entretenir les fossés et les clôtures nécessaires à la protection de la vigne. Le renouvellement des plants n'est jamais abordé dans les baux, même les plus longs ; il se faisait sans doute par provignage.

Les méthodes de faire-valoir sont très diverses et aucune d'entre elles ne semble s'imposer. Les corvées peuvent aider à l'entretien des réserves seigneuriales, notamment pour la fabrication et le transport des échalas et pour certains charrois. L'emploi d'équipes de journaliers est fréquente, surtout pour la vendange. Ceux-ci sont nourris. Il existe aussi des baux à prix fait, donnant contre un salaire fixe un ou tous les travaux de culture jusqu'à la vendange. Les salaires sont souvent versés partie en nature et partie en argent. Enfin la dernière solution est le bail à part de fruits, dont la durée varie de un à douze ans. Il est utilisé notamment par certains bourgeois de Lyon et de Villefranche. Le loyer varie de la moitié au quart des fruits, il peut s'agir aussi d'une quantité fixe de vin. En général, c'est le preneur qui supporte tous les frais d'exploitation.

La vendange et la fabrication du vin nécessitent l'emploi d'un matériel varié : bennes, bennots et gerles pour recueillir le raisin ; cuves et tonneaux que l'on fait réparer ou qu'on achète à l'approche du temps des vendanges ; pressoir enfin. Tout le monde ne possède pas de pressoir, mais la banalité de pressoir semble fort entamée à la fin du Moyen Age. On possède peu de documents sur le ban des vendanges. Il est proclamé par les procureurs des habitants à Anse. A Chamelet, l'ordre des vendanges dans chaque clos a été réglé définitivement par une ordonnance du sire de Beaujeu.

La perception de la dîme est un événement important des vendanges. On possède très peu de témoignages du revenu procuré par la dîme du vin dans les différentes paroisses. La perception était organisée selon des règles précises dont les meilleurs exemples sont fournis à Anse et à Beaujeu, où les tenanciers ont obtenu d'estimer eux-mêmes la dîme si le décimateur ne répondait pas à

leurs appels. Le taux de la dîme a été abaissé dans certaines paroisses mais le gain est faible car les quotités les plus avantageuses sont du treizième seulement. La fraude est fréquente et multiforme car les tenanciers acceptent mal cet impôt en nature et ne semblent pas le lier au bon exercice du culte.

CHAPITRE II

LA PRODUCTION

La qualité du vin est rarement indiqué, mais vin blanc et vin claret apparaissent parfois dans les textes, surtout dans les pensions. La production de ces vins clairs pouvait atteindre le quart de la production totale. Le vin de couvent, consommé couramment par les pauvres et les ecclésiastiques, est rarement mentionné.

Le vin se conservait assez mal et les incidents de vinification ne sont pas exceptionnels. Passé l'année, sa valeur devient quasiment nulle, les reste de vin vieux sont rassemblés dans un même tonneau et servent à la confection de sauces et de certains plats.

Le vin de Beaujolais n'a aucune réputation, même régionale. Quant le sire de Beaujeu veut honorer un hôte, il fait acheter quelques tonneaux de bourgogne. Cependant, cette pratique n'est pas systématique : lors d'une visite d'Anne et Pierre de Beaujeu, à la fin du XV^e siècle, les chanoines de Notre-Dame choisissent leur meilleure cave pour régaler leurs souverains, sans avoir recours au bourgogne. S'il est difficile de dégager l'existence d'une réputation locale, on peut cependant remarquer que pour la confection de leur vin épicé et miellé, servi lors de la fête de saint Martin, les chanoines achètent du vin à Brouilly, qui est aussi le lieu privilégié d'investissement en vignes pour tous les riches bourgeois et chanoines de la ville.

CHAPITRE III

LA COMMERCIALISATION

La commercialisation est d'abord pratiquée au niveau local, dans les villages et aussi vers la montagne où on ne produit pas de vin. Elle est réglementée : les prix ne sont pas libres et les pots pour la vente au détail doivent être échantillonnés par la justice du lieu. Dans l'état du sire de Beaujeu, les restrictions sont plus importantes qu'ailleurs, puisque les bourgeois de Villefranche n'ont pas le droit de vendre du vin au détail et ne pourront le vendre en gros que sous Antoine de Beaujeu.

L'exportation vers les provinces voisines est peu importante. La Bourgogne exporte vers le Beaujolais son vin et sa tonnellerie ; elle pratique un sévère protectionnisme, sauf en cas de mauvaise récolte. On ne possède aucun indice d'une exportation vers le Forez ou les Dombes.

La ville de Lyon constitue un marché important. Sa zone de ravitaillement touche en partie le Beaujolais. Les comptes d'entrée de vin dans la ville, conservés pour les années 1476-1477, révèlent qu'elle s'étend jusqu'à Villefranche au nord et jusqu'à Theizé et au Bois-d'Oingt dans la vallée de l'Azergues. Les

arrivées en provenance de la basse vallée de l'Azergues sont régulières (plusieurs fois par mois), celles d'Anse et de Villefranche sont tout à fait épisodiques (moins d'une fois par mois). Les commerçants en vin dans la vallée de la Saône viennent exclusivement de Villefranche. Dans la vallée de l'Azergues, la place la plus importante est Chessy.

CONCLUSION

La place de la vigne en Beaujolais est moyenne. Les vignobles sont concentrés autour des villes et suffisent à la consommation de la province. Les exportations sont peu importantes. La reconstitution du vignoble est pratiquement achevée au début du XVI^e siècle, mais on ne discerne pas encore l'élan qui engagera la province vers la monoculture. Pourtant, à l'examen des réputations des vignobles à la fin de la période, il est évident que les crus les plus réputés sont ceux de la région de Villefranche et de Brouilly où a investi la population la plus riche et la plus raffinée, ce qui démontre une fois de plus l'influence d'une clientèle aisée dans le processus d'amélioration et de réputation d'un vignoble.

PIÈCES JUSTIFICATIVES

Règlement du ban des vendanges à Chamelet et Létra par Louis de Beaujeu (1285). — Achat d'une vigne à Denicé par Guichard de Beaujeu. — Règlement de la levée de la dîme du vin à Beaujeu et aux Étoux (1318). — Compte des vendanges de l'obéance d'Anse (1365). — Don de vigne et de vaisselle vinaire par le cellérier de Saint-Laurent-d'Oingt (1372). — Réaccensement des vignes du clos de Beaujeu à Saint-Julien (1377). — Réaccensement de vignes à Montmelas (1381). — Sentence contre les tenanciers du clos de Beaujeu qui refusaient de payer les introgés (1400). — Contrat de plantation d'une vigne (1453). — Inventaire de la cave du doyen de Notre-Dame de Beaujeu (1508).

ANNEXES

Cartes de localisation du vignoble. — Graphiques concernant l'évolution du vignoble et des surfaces. — Équivalences des mesures avec le système métrique.
